



6次産業化に
触れる、

農泊の旅。

「観光型旅行」から、「体験型旅行」へと、
旅のトレンドは移り変わっています。

なかでも少しずつ広がりを見せているのは、

「農泊」と呼ばれる旅のスタイル。

農家や古民家などに泊まり、

農作業や調理体験、農村の人々との交流を行うことで、

その土地の文化に深く触れることが出来るのです。

今回のロクジカチャネルでは、

「6次産業化」と「農泊」に注目。

美味しさの原点に触れる旅へ、出かけてみませんか？

山の中に突然現れるのは、
ブドウ畑と白いシャトー。
（中伊豆ワイナリーヒルズ）

What's ロクジカ?

「ロクジカ」は、生産者と
距離が近づくキーワード!

6次産業化(ロクジカ)とは1次産業を担う農林漁業者が、加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)にも取り組む経営形態を指します。つまり1次×2次×3次=6!でロクジカ。生産者が熱い想いで行うロクジカは、わたしたち消費者と生産者の距離が縮まるきっかけにも。作り手の顔が見えるロクジカ商品に、要注目です!



予約制で
ガイド
ツアーも!



(上) 1,000万円以上のプレミアムワインが眠るセラーも見学できる。(左) ワイン醸造に使われるブドウの畑。(右中央) 好みのワインを試飲で探そう。(右下) ツインベッドに和室がついた客室は外国人観光客にもオススメ。

★農泊推進対策支援地域

静岡県
伊豆市

中伊豆ワイナリーヒルズ

ブドウからワインが生まれる 醸造の工程をツアーで体験

緑豊かな自然の中に佇む、白いシャトー。まるで一幅の絵画のような美しい風景に、心が癒される。中伊豆ワイナリーヒルズを訪れたら、ガイドツアーに参加してみよう(事前予約制、ツアー開始は15:55から)。ワインの醸造施設や瓶詰工場まで、説明を聞きながら見学ができる。単なるワインの試飲にとどまらない、実際にブドウを栽培する畑から、ワインとなって私たちの口に入るまで、そのすべての工程=6次産業化のプロセスをギュッと凝縮して体験できるツアーだ。見学を終えたら、ワインショップの試飲で好みのワインを探して、お土産にしよう。

DATA

中伊豆ワイナリーヒルズ

www.shidax.co.jp/winery

・ホテルワイナリーヒル 静岡県伊豆市下白岩 1434 ☎0558-83-2310

・中伊豆ワイナリーシャトー-T.S 静岡県伊豆市下白岩 1433-27

☎0558-83-5111

6次産業化に
触れる、

農泊の旅。

昭和にタイムスリップした
ような旧校舎が、人々を迎
える。(秋津野ガルテン)



★農泊推進対策支援地域

和歌山県
田辺市

秋津野ガルテン

廃校をリノベーションした 果物の里で6次産業化を体験

ギシギシと音の鳴る床や、陽だまりの軒先。校舎には誰もが懐かしさを感じる原風景が残っている。秋津野ガルテンは廃校となった小学校を改装し、都市と農村の交流を目指す施設として生まれ変わった。運営するのは行政ではなく、農家を中心とした地域住民が出資して立ち上げた企業だ。ここではみかん類の収穫などの農作業のほか、採れたての作物をジュースやスイーツに加工するなど、6次産業化も体験可能。ランチは「農家レストラン」で、地元のお母さんたちによる手料理バイキングに舌鼓を。みかんの美味しさが忘れられない旅になる。

DATA

秋津野ガルテン

agarten.jp

和歌山県田辺市上秋津4558-8 ☎0739-35-1199

一年中
みかんが
楽しめる



(上) みかん収穫のほか、さまざまな農業体験ができる。
(左) 採れたてのみかんを加工する6次産業化の体験も。(右
中央) 無添加・無調整のジュースはお土産に大人気。(右下)
宿泊は、ゆっくりくつろげる落ち着いた和室で。



131戸の
農家民宿に
泊まれる



(上) 教育旅行の受け入れも積極的。(左) 優しい味が人気のパンは、通販や月に一度OPENする「蔵カフェ」で販売。(右中央) 6次産業化の取組としてジャムやジェラートも加工・販売している。(右下) 市内に立ち並ぶ農家蔵。

★農泊推進対策支援地域

青森県
平川市

グリーンファーム農家蔵

蔵の文化と、地域一体での 農業・加工を体験する旅

平川市周辺に300棟ほど残る、農家所有の蔵。美しい農村風景を創り出す農家蔵の文化を守り、伝えるため、地域の農家が集まり設立したのが「グリーンファーム農家蔵」。131戸の農家民宿で500人もの旅行客を一度に受け入れられるという、まさに地域が一丸となった取組だ。農作業体験や郷土料理作りなどを楽しみながら、複数の農家民宿をまわって地域の文化に触れられる。農家蔵を改装した蔵工房では、国産小麦とグリーンファーム農家蔵が生産する米粉を使った無添加パンが6次産業化の取組として製造されている。

DATA

グリーンファーム農家蔵

greenfarm.company

青森県平川市金屋中松元88-1 ☎0172-88-5039

6次産業化に
触れる、

農泊の旅。

富士山のふもとに広がる
茶畑を前に、お茶を一服
（農家民宿 ちゃの生）



摘んだ茶葉を
加工して
いただく



(上)お土産には、ロクジカ商品のお茶や緑茶のバスタソースも。(左下)茶畑レストランでは、旬の野菜を中心としたランチが味わえる。(右上・右下)民家を改装した宿は、まるで実家に帰ってきたような温かみがあふれる。

静岡県
富士市

★農家民宿

ちゃの生

里山の暮らしを味わえる 体験型の農家民宿

富士山のふもと、標高450m。北に富士山、南に駿河湾を望み、茶畑に囲まれた静かな里山のなかに、「ちゃの生（ちゃのき）」は佇む。オーナーである茶農家・豊田由美さんが「農と食がつながるひと時を、皆さんと共有したい」という思いでオープンした、体験型の農家民宿だ。ハーブや野菜の収穫や種まきといった農業体験をはじめ、うどんづくりやジャムづくりなど、希望に応じた里山の暮らしを体験できる。春には目の前に広がる茶畑で収穫した茶葉を炒り、自分で煎れた日本茶を頂くことも可能。何度でも訪れたくなる、農が身近にある暮らしを楽しもう。

DATA

ちゃの生
www.chanoki-fuji.com
静岡県富士市大淵11253 ☎0545-35-0247



里山の中で
シェフの創作
イタリアン



(上) 看板メニューのなめこピザ。(左・右中央) 自宅を改装した、ぬくもりのある空間で食事を楽しむ。(右下) 宿泊客は栽培施設でなめこを収穫し、お土産として持ち帰ることができる。



★農家民宿

福島県
二本松市

東和季の子工房

なめこ農家が営む 創作イタリアンの小さな宿

なめこ農家がオープンした民宿には、連日グルメな人々が訪れる。宿の目玉は、東京からUターンした、なめこ農家2代目の武藤洋平さんが作る本格イタリアン。イタリアンはほぼ独学だというのが、フレンチレストランで働いていた経験を活かし、季節の移ろいを楽しめる創作料理を生み出している。「食を通して福島地域の魅力を伝えることが、私たちの役目です」と語る武藤さんは、なめこはもちろん、地域の農家仲間から仕入れた食材を使った料理をお客様に提供する。レストランの2階の客間に泊まって、自然のなかでお酒を飲みながらゆったりと過ごす贅沢を味わってみては。

DATA

東和季の子工房

www.kinokokoubou.com

福島県二本松市太田字一本松7 ☎0243-46-2166

番外編
体験型
農業
テーマパーク



★農泊推進対策支援地域

茨城県
行方市

らぼっぼ
なめがたファーマーズヴィレッジ

食べて、育てて、学べる！
さつまいもを使ったおいしい体験

日本有数のさつまいもの産地である行方市。さつまいものスイーツ店「らぼっぼ」を全国展開する白ハトグループは、JAなめがた、そして行方市と連携し、市内の小学校の跡地を含めた約20万坪（約66ha）の広大な敷地に、体験型農業テーマパークを建設した。農業体験のできる畑、見学ができるさつまいもスイーツの加工工場、スイートポテトの手作り体験教室、新鮮野菜のレストランなどが併設され、6次産業化を体験できる。2015年のオープン以来、累計来場者が70万人を突破した人気スポットであり、食育の観点ではもちろん、さつまいも好きにはたまらない多様なプログラムが魅力だ。

DATA

らぼっぼ なめがたファーマーズヴィレッジ

www.namegata-fv.jp

茨城県行方市宇崎1561 ☎0299-87-1130（受付時間：10時～18時）



さつまいもの生産から加工・販売までが、ヴィレッジ内で完結する。手作りスイートポテト教室では、旬の味いやスイートポテトに合う品種の組み合わせまで教えてもらうことができ、単なる料理体験にとどまらない学びの場が提供されている。

“FARM GRAMPING”で自然を楽しもう！



グランピングのタイプは空調完備のコンテナスタイルと、自然の声を直に感じるテントスタイルの2つから選択。ラグジュアリーな施設で、キャンプが苦手な人でも無理なく楽しめる。



自然溢れるヴィレッジをより満喫するなら、グランピングエリアがオススメ。日中はトラクターツアーに参加したり、畑遊びをしたり、収穫した野菜でバーベキューを楽しんだり、夜には星空観察も欠かせない。コンテナスタイルの施設では、目の前の畑から自由に収穫して新鮮な野菜ビュッフェが食べられる贅沢な体験もできる。